

Amadeus - Scheiben

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Mehl
140	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb Gr. M)
1	Prise	Salz

FÜLLUNG

100	Gramm	Marzipan
2	Essl.	Fein gemahlene Pistazien
		Ca 1 El Rum zu streichfähiger Masse verarbeiten

Anleitung:

Alles zu einem Mürbeteig verkneten und ca. 1 Stunde Kalt stellen

Ofen auf 180°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen

Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn ausrollen. Plätzchen von ca 3 cm Durchmesser ausstechen, mit den Zinken einer Gabel auf die Oberfläche ein Rillenmuster drücken (nicht unbedingt nötig, sieht aber toll aus). Im Ofen in ca 6-8 Min goldgelb backen. Achtung unbedingt aufpassen, bräunen sehr schnell. Backen ca. 10 -12 Min.

Danach abkühlen lassen und dann etwas von der Marzipanmasse auf ein Plätzchen geben und das andere darauf drücken.

200 g Kuvertüre oder Schokoladenglasur schmelzen und die gefüllten Plätzchen zur Hälfte eintauchen, bevor die Schokolade anzieht etwas Hagelzucker drüberstreuen, Fertig !